

Brotsticks mit dreierlei Dips

Walnuss-Kräuter-Brotsticks mit cremigem Avocado-, Paprika-Möhren- und Rote-Beete-Dip.

etwa 16 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

100 g Walnüsse
1 Knoblauchzehe
3 Zweige frischer Thymian
2 Zweige Rosmarin
200 g Weizenmehl Type 405 oder 550
150 g Weizenvollkornmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
1 geh. TL Salz
250 ml lauwarmes Wasser
50 ml Olivenöl (4 EL)

Basis-Dip:

200 g Schafskäse oder Fetakäse
400 g Hüttenkäse
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Saft von 1 Limette
1 EL flüssiger Honig
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Avocado-Dip:

1 reife Avocado kleine

Paprika-Möhren-Dip:

1 dicke Möhre (etwa 150 g)
2 Zweige frischer Thymian
2 geh. TL Paprikapaste (Ajvar)

Rote-Beete-Dip:

200 g Rote Beete (gekocht)
1 Zweig Rosmarin

Zum Bestreuen:

Weizenmehl

1 Vorbereiten:

Für den Teig Walnüsse grob hacken, in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymian und Rosmarin abspülen, Blättchen und Nadeln von den Zweigen streifen bzw. zupfen. Kräuter hacken.

2 Hefeteig:

Beide Mehlsorten und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Salz, Wasser und Öl hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. **50 g** gehackte Walnüsse, Knoblauch und Kräuter hinzufügen und kurz unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

3 Basis-Dip:

Schafs- oder Fetakäse mit einer Gabel in einer Rührschüssel zerdrücken. Hüttenkäse, Crème fraîche, Limettensaft (**bis auf 1 EL**) und Honig zufügen und alles miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Avocado-Dip:

Avocado längs halbieren, den Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslöfeln und klein würfeln. Avocadowürfel, 1 EL Limettensaft und 1/3 des Basis-Dips vorsichtig miteinander verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

5 Paprika-Möhren-Dip:

Möhre schälen und fein raspeln. Thymian abspülen und Blättchen von den Zweigen streifen. Möhrenraspel, Paprikapaste und Thymian mit 1/3 des Basis-Dips verrühren, ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6 Rote-Beete-Dip:

Rote Beete trocken tupfen und klein würfeln. Rosmarin abspülen, Nadeln vom Zweig zupfen und fein hacken. Rote-Beete-Würfel, Rosmarin und - **bis auf 1 EL** - übrige gehackte Walnüsse mit dem restlichen Basis-Dip verrühren. Restliche Walnüsse daraufstreuen.

- 7 Den Teig **nicht** verkneten, sondern mit Mehl bestreuen, vom Rand der Schüssel lösen und auf die Arbeitsfläche **stürzen**. Erneut mit Mehl bestreuen und vorsichtig eine etwa 30 x 20 cm große Platte formen. Mit Hilfe einer Teigkarte quer halbieren. Jedes Teigstück in 8 Streifen teilen. Die Teigstücke vorsichtig verdrehen, auf das Blech legen und nochmals etwa 10 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Dann backen.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 15 Min.

Brotsticks mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen oder am besten lauwarm mit den Dips servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für den Transport die Dips in verschließbare Gläser füllen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.
- Die Brotsticks sind einfriergeeignet, dann aufgetaut bei Backtemperatur 3-4 Min. aufbacken.